



Coppa del Mondo del Panettone 2019

"L'avenir des traditions est entre les mains de nous tous"

Lugano, 8-10 Novembre 2019

Né d'une idée du chef pâtissier Giuseppe Piffaretti, parrainé par SMPPC; Société Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri du Canton du Tessin ayant son siège à Lugano (CH), gérée par la Coupe du monde de Panettone Sagl, devenue CMP. La coupe du monde du panettone est un événement biennal auquel participent des professionnels de la pâtisserie et de la boulangerie du monde entier. Ils seront admis avec l'accord officiel de la confédération de leur pays d'origine, par sélection ou individuellement. Ce sera la première compétition où le produit ne sera pas produit pendant la concours, mais amené par les candidats même. Le produit (panettone) sera jugé par un jury composée par professionnels haut niveau du monde entier. Les critères de jugement sont énumérés dans la fiche d'évaluation officielle qui vous sera envoyée après votre inscription. Il sera possible de le télécharger sur le site: www.coppadelmondodelpanettone.ch

Le concours est ouvert aux 20 premiers concurrents, choisis par leurs confédérations qui auront satisfait aux critères de participation et auront payé les frais d'inscription, rempli correctement et retourné le formulaire d'inscription joint au présent document.

Inscription sélection nationale «Coppa del Mondo del Panettone 2019»

Raison sociale

Nom et Prénom

Téléphone portable.....Téléphone direct

VilleCode postal.....

RueSelection Cantonale.....

E-mail

- J'ai lu le règlement et je désire participer à la «sélection nationale» pour la «Coppa del Mondo del Panettone 2019» qui aura lieu le jour :

Samedi 1° juin 2019 - au sommet du Mont San Salvatore à Paradiso (Lugano) de 08h30 à 17h00

Date limite d'inscription:

5 mai 2019 – info@smppc.ch

Règlement

1. Après confirmation de sa participation, le candidat doit envoyer un courrier électronique à: info@smppc.ch la recette du panettone qui apportera au concours, accompagnée d'une déclaration selon laquelle les ingrédients utilisés sont conformes à la réglementation et aux exigences légales.
2. Chaque participant doit présenter au jury: n° 2 du panettone pesant 1 000 g, tolérance 30 g + ou -, incluant le fond en papier (1 pour la photo, 1 pour la dégustation).
3. Le panettone sera livré à un responsable nommé par SMPPC qui numérottera chaque produit afin de garantir son origine et son anonymat.
4. L'appartenance des produits ne sera connue que du responsable qui ne le rendra public qu'au moment de la restitution des résultats.
5. Au moment de l'examen, le jury ne saura pas le nom du producteur de panettone. Le même sera composé par 5 chef professionnels avec une expérience éprouvée dans la production de panettone et d'un président de jury.
6. Le Panettone à présenter pour la compétition est d'un type seulement: Panettone milanais traditionnel (voir la photo annexe) a fermentation naturel (lievito madre) les levures sèches et autres produits finis sont interdits. Poids du panettone compris entre 970 g et 1030 g, y compris le fond en papier.
7. Ingrédients autorisés: Farine de blé, beurre, jaune d'oeuf, sucres, raisins secs sultaniques, citron confit, arancini, miel, arômes naturels, vanille, sel.
8. Date de livraison: Samedi 1° juin 2019 de 08h00 à 09h30 directement au départ du funiculaire du Mont San Salvatore à Paradiso (Lugano). Le producteur peut également envoyer le panettone par courrier postal avant 17h00 du 31 mai 2019 directement à:

Funicolare Monte San Salvatore SA
Via delle Scuole 7 / CP 442
CH-6902 Lugano-Paradiso

Le SMPPC décline tout dommage au produit pendant le transport. Les produits livrés après l'heure et la date indiquées dans le règlement ne seront pas pris en compte.

9. Jour de sélection: Samedi 1° juin 2019 de 10h00 à 17h00
10. Les frais d'inscription de CHF. 100 sont à payer uniquement après réception de la confirmation de l'inscription par le Comité organisateur sur le compte:

IBAN: CH35 0900 0000 6523 3974 5

Aléatoire: inscription concours CMP 2019 + nom du candidat et le Canton de provenance.

Date limite d'inscription:

5 mai 2019 – info@smppc.ch

